Solis
OF SWITZERLAND

# SOLIS Gourmet Grill PRO

Typ 814/Type 814/Typ 814

Bedienungsanleitung

Mode d’emploi

Instruction for use



**Inhalt**

# SOLIS gratuliert

Ihnen ganz herzlich zum Erwerb Ihres neuen **SOLIS Gourmet Grill PRO**



**Gesündere Mahlzeiten dank weniger Fett!**



**Die Sicherheit steht bei SOLIS an erster Stelle**

Wir von SOLIS sind sehr sicherheitsbewusst und behalten bei der Konstruktion und Montage unserer Produkte, stets die Sicherheit unserer Kunden im Blick. Zusätzlich bitten wir Sie um ein gewisses Mass an Vorsicht bei der Arbeit mit Elektrogeräten. Bitte befolgen Sie die hier aufgeführten Sicherheitsmassnahmen:

**Wichtige Sicherheitshinweise zu Ihrem SOLIS Gourmet Grill PRO**

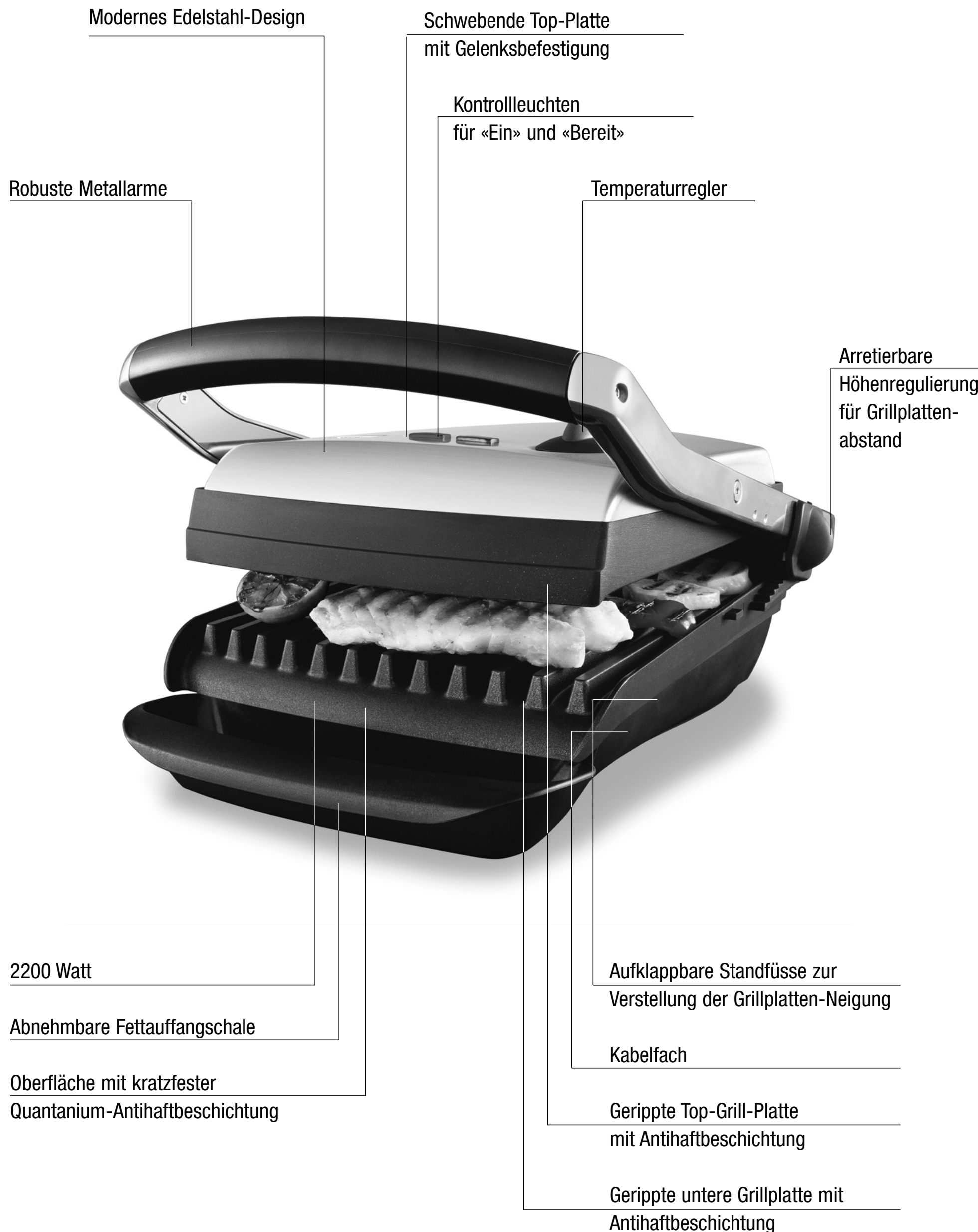
- Bitte lesen Sie die Gebrauchsanleitung vor Inbetriebnahme sorgfältig durch und bewahren Sie sie für zukünftiges Nachschlagen auf.
- Wickeln Sie das Stromversorgungskabel vor Gebrauch vollständig ab.
- Verwenden Sie den **SOLIS Gourmet Grill PRO** stets auf einer trockenen und ebenen Fläche.
- Entfernen Sie vor Gebrauch des **SOLIS Gourmet Grill PRO** sämtliche Werbeaufkleber.
- Wenn das Gerät unbeaufsichtigt ist, nicht verwendet wird, zur Reinigung bewegt oder zerlegt wird oder wenn Sie es lagern, ziehen Sie den Stecker aus.
- Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante von Tischen oder Arbeitsflächen hängen, mit heissen Oberflächen in Berührung kommen oder verknoten.
- Stellen Sie dieses Gerät nicht in die Nähe eines heissen Gas- oder Elektrobrenners oder dorthin, wo es mit einem heissen Ofen in Berührung kommen könnte.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es in Gebrauch ist.
- Dieses Gerät ist nicht zum Gebrauch in den Händen von Kindern oder gebrechlichen Personen ohne Aufsicht bestimmt.
- Kleine Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Tauchen Sie das Kabel oder die Gerätebasis nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.
- Dieses Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch bestimmt.
- Verwenden Sie dieses Gerät ausschliesslich zu dem Zweck, für den es bestimmt ist. Verwenden Sie es nicht in fahrenden Fahrzeugen oder auf Booten. Verwenden Sie es nicht im Freien.
- Heisse Oberflächen nicht berühren. Obere Grill-Platte immer am Griff hochheben.
- Sorgen Sie dafür, dass das Gerät im Betrieb oberhalb und seitlich ausreichend Abstand zur Umgebung hat, damit die Luft zirkulieren kann.
- Standflächen, die unter der Hitze leiden könnten, sollten mit einer isolierenden Unterlage geschützt werden.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine scharfen Scheuermittel, ätzende Reiniger oder Backofenreiniger.
- Wir empfehlen für Ihre Sicherheit die Verwendung eines FI-Sicherheitsadapters (erhältlich im Elektrofachhandel oder bei Solismail, www.solis-mail.ch).
- Sämtliche Wartungsarbeiten ausser der Reinigung sollten von einem autorisierten SOLIS Servicecenter durchgeführt werden.
- Beachten Sie die Reinigungs- und Pflegehinweise genau.
- Überprüfen Sie regelmässig Kabel, Stecker und das Gerät selbst auf eventuelle Schäden. Sollten Sie irgendwelche Schäden feststellen, stellen Sie bitte sofort den Betrieb ein und bringen Sie das komplette Gerät zum nächsten autorisierten SOLIS Händler oder direkt zum SOLIS Kundendienst, um es prüfen, ersetzen oder reparieren zu lassen.



**Entsorgung:** In Übereinstimmung mit der Richtlinie 2002/96/EG für die Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten (EEAG) bringen Sie bitte Ihr Gerät am Ende der Lebensdauer zur Entsorgung und zum Schutz der Umwelt zu einer Sammelstelle für Elektrogeräte.

**Wickeln Sie das Stromversorgungskabel vor Gebrauch vollständig ab.**

## Lernen Sie Ihren SOLIS Gourmet Grill PRO kennen






## So bedienen Sie Ihren SOLIS Gourmet Grill PRO

Vor Gebrauch alle Werbe- und Verpackungsmaterialien entfernen. Vergewissern Sie sich, dass die Grillplatten sauber und staubfrei sind. Bei Bedarf mit einem feuchten Tuch abwischen.

### Verwendung als Grill

1. Den Stecker in die 230V Steckdose stecken. Die rote «Ein» Leuchte schaltet sich ein.
2. Den Temperaturregler zum schnellen Aufheizen auf «Steak Sear» stellen.
3. Lassen Sie den **SOLIS Gourmet Grill PRO** aufwärmen, bis die grüne Leuchte «Bereit» aufleuchtet.
4. Fleisch oder anderes Grillgut auf die untere Grillplatte auflegen.

**Hinweis**
**Mit dem SOLIS Gourmet Grill PRO können Sie Lebensmittel in der geöffneten oder der geschlossenen Position grillieren.**

5. Schliessen Sie die obere Grill-Platte, die schwebend an einem Gelenk befestigt ist und flach auf das Grillgut gedrückt werden kann. Die obere Grill-Platte muss ganz nach unten gedrückt werden, damit sich auf dem Grillgut die typischen Grillstreifen abzeichnen.
6. Nach Abschluss des Grillvorgangs den Deckel öffnen. Das Grillgut mit Hilfe eines Kunststoffspachtels wegnehmen.

**Hinweis**
**Die grüne «Bereit» Leuchte schaltet sich während des Grillvorgangs ein und aus. Dies ist ein Hinweis darauf, dass die korrekte Temperatur eingehalten wird.**

Bei der ersten Benutzung des **SOLIS Gourmet Grill PRO** ist möglicherweise ein leichter Rauchschleier feststellbar, der durch die Erhitzung einzelner Bauteile entsteht. Dies ist kein Grund zur Beunruhigung.

### Verwendung als Sandwich-Toaster

1. Den Stecker in die 230V Steckdose stecken. Die rote «Ein» Leuchte schaltet sich ein.
2. Den Temperaturregler auf die Position «Sandwich» stellen.
3. Lassen Sie den **SOLIS Gourmet Grill PRO** aufwärmen, bis die grüne Leuchte «Bereit» aufleuchtet.
4. Gleichzeitig das Sandwich vorbereiten und auf die untere Grillplatte legen. Die Sandwichs immer möglichst weit hinten auf die Grillplatte auflegen.
5. Schliessen Sie die obere Grillplatte, die schwebend an einem Gelenk befestigt ist und flach auf das Sandwich gedrückt werden kann. Die obere Grill-Platte muss zum Toasten der Sandwichs ganz nach unten gedrückt werden.
6. Der Toastvorgang dauert ca. 5–8 Minuten. Die exakte Toastzeit ist vom individuellen Geschmack und von den verwendeten Zutaten abhängig.
7. Wenn das Sandwich fertig ist, mit Hilfe des Griffes den Deckel abheben. Das Sandwich mit einem Kunststoffspachtel wegnehmen. Benützen Sie auf keinen Fall eine Metall-Grill-Zange mit scharfen Kanten oder ein Messer, um eine Beschädigung der Antihaftbeschichtung auf den Grillplatten zu vermeiden.

**Benützen Sie auf keinen Fall eine Metall-Grill-Zange mit scharfen Kanten oder ein Messer, um eine Beschädigung der Antihaftbeschichtung auf den Grillplatten zu vermeiden**

**Höhenregulierbarer Grillplattenabstand**

Ihr **SOLIS Gourmet Grill PRO** ist mit einer Funktion zur Einstellung des Grillplattenabstands versehen, die die Fixierung der oberen Grill-Platte in unterschiedlichen Positionen über der unteren Platte ermöglicht. So können Sie mit Ihrem **SOLIS Gourmet Grill PRO** auch empfindlichere Ingredienzien wie Fisch und Hamburgerbrötchen grillieren, ohne sie zu zerquetschen.

1. Lassen Sie den **SOLIS Gourmet Grill PRO** aufwärmen, bis die grüne Leuchte «Bereit» aufleuchtet.
2. Das Grillgut auf die untere Platte legen.
3. Die verstellbare Grillplatten-Arretierung auf der rechten Seite des **SOLIS Gourmet Grill PRO** in die gewünschte Höhe bewegen (Abb. 1).
4. Die obere Platte langsam absenken, bis sie auf der Grillplatten-Arretierung aufliegt.
5. Die obere Platte strahlt die erforderliche Hitze für einen sanften Grillvorgang ab.

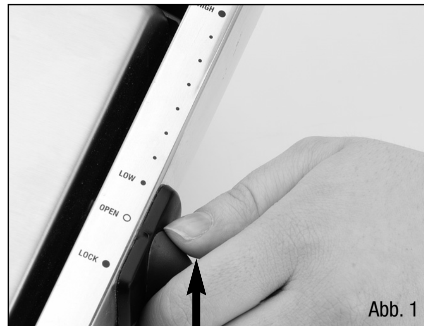


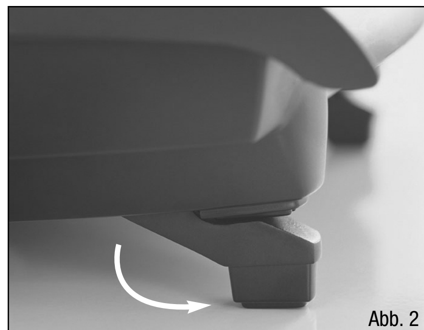
Abb. 1

**Hinweis**
**Die Höhe der oberen Grillplatte lässt sich zur Auflage von dickem oder dünnem Gargut verstellen, indem der Schieber dem Arm entlang vorwärts oder rückwärts bewegt wird.**

**Hinweis**
**Den SOLIS Gourmet Grill PRO immer aufwärmen lassen, bis die grüne «Bereit» Leuchte leuchtet.**

**Die Benutzung der aufklappbaren Füsse**

Ihr **SOLIS Gourmet Grill PRO** ist mit speziellen aufklappbaren Füssen (Abb. 2) ausgestattet, die dazu dienen, die untere Grill-Platte auszurichten, wenn beispielsweise Würste gegrillt werden. So wird erreicht, dass die Würste nicht von der heissen Grill-Platte rollen und beim Grillieren trotzdem noch möglichst viel Fett abfliesst.
Die aufklappbaren Füsse sind auch sehr sinnvoll zum Toasten von Sandwichs.


Abb. 2



**So bedienen Sie Ihren SOLIS Gourmet Grill PRO**

**Temperaturregler**
Der **SOLIS Gourmet Grill PRO** besitzt einen Reglerknopf zur variablen Temperaturkontrolle, der die Zubereitung unterschiedlicher Nahrungsmittel ermöglicht.
Die Reglereinstellung «Steak Sear» (Abb. 3) eignet sich bestens zum Grillieren von Fleisch und anderen Nahrungsmitteln.

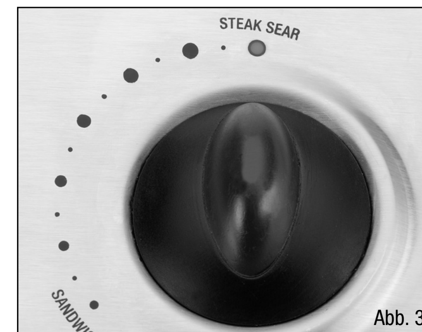


Abb. 3

Die Reglereinstellung «Sandwich» (Abb. 4) eignet sich bestens zum Toasten von Sandwichs.



Abb. 4

Mit dem Temperaturregler können Sie die Temperatur wählen, die für Ihre Zutaten am besten geeignet sind.

**Tipps zum Grillieren von Fleisch**
Für gute Grillergebnisse sollten Sie Fleischstücke verwenden, die so dick sind, dass sie beim geschlossenem **SOLIS Gourmet Grill PRO** die obere und die untere Platte berühren.

- Zäheres Grillgut, wie Schulter, Oberschale, Lammvorderes oder Halskoteletts können ebenfalls verwendet werden. Diese sollten einige Stunden oder über Nacht in einer Marinade eingelegt werden.
- Das Grillieren von Grillgut mit grossen Knochen – etwa T-Bone-Steaks – ist nicht empfehlenswert.
- Das Fleisch sollte vor dem Grillieren nicht gesalzen werden. Salz entzieht dem Fleisch Saft, das dadurch zäh wird.
- Bei mariniertem Fleisch, die überschüssige Marinade abtropfen lassen und den Rest der Marinade mit Küchenpapier abtupfen ehe Sie es auf den **SOLIS Gourmet Grill PRO** legen. Einige Marinaden haben einen hohen Zuckeranteil, der beim Grillen verbrennen kann.
- Achten Sie darauf, das Grillgut nicht zu sehr durchzubraten. Manche Stücke schmecken rosa und saftig besser.
- Das Fleisch darf nicht mit einer Gabel eingestochen oder während des Grillvorgangs geschnitten werden. Der Saft könnte auslaufen und Ihr Steak würde zäh und trocken. Benutzen Sie stattdessen eine Grillzange (ohne scharfe Kanten).
- Zum Wegnehmen von Fischstücken einen flachen, hitzebeständigen Kunststoffspachtel verwenden.
- Wenn Sie Würstchen vor dem Grillieren kurz in Wasser erwärmen, müssen sie nicht angestochen werden.

## Reinigung und Pflege

Vor dem Reinigen den Stecker aus der Steckdose ziehen. Lassen Sie Ihren **SOLIS Gourmet Grill PRO** abkühlen, bevor Sie mit dem Reinigen beginnen. Am leichtesten fällt die Reinigung, wenn das Gerät noch etwas warm ist.

Der **SOLIS Gourmet Grill PRO** sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden, damit keine eingebrannten Rückstände entstehen können.

Wischen Sie die Grillplatten mit einem weichen Tuch ab, um Lebensmittelreste zu entfernen. Eingebrannte Essensreste entfernen Sie am besten, indem Sie diese mit einem in warmem Spülwasser getauchten Lappen befeuchten und dann mit einem nicht-scheuernden Kunststoffschwamm entfernen.

### Hinweis

**Die Grillplatten sind mit einer Antihaftbeschichtung versehen. Vermeiden Sie scheuernde Reiniger.**

**Verwenden Sie keine aufsprühbaren Antihaftschichten, da dies die Qualität der Antihaftbeschichtung auf den Grillplatten beeinträchtigen würde.**

### Reinigen der Fettauffangschale

Die Fettauffangschale muss nach jeder Verwendung weggenommen und geleert werden. Waschen Sie die Schale in warmem Spülwasser. Verwenden Sie keine scheuernden Schwämme oder ätzenden Reiniger, da diese die Oberfläche beschädigen könnten.

Abspülen und mit einem sauberen, weichen Tuch gut abtrocknen, dann wieder einklicken.

### Kratzfeste Quantanium-Beschichtung

Ihr **SOLIS Gourmet Grill PRO** ist mit einer speziellen kratzfesten Antihaftbeschichtung versehen, damit Sie beim Kochen beruhigt mit Metallutensilien, **ohne scharfe Kanten,** hantieren können.

Dennoch empfiehlt SOLIS einen **achtsamen Umgang** mit der Antihaftbeschichtung – vor allem bei der Verwendung von Metallgeräten.

Verwenden Sie **keine scharfen Gegenstände** und schneiden Sie das Grillgut nicht auf der Grill-Platte des **SOLIS Gourmet Grill PRO**. SOLIS übernimmt keine Haftung für Beschädigungen an der Antihaftbeschichtung, die durch den falschen Gebrauch von Metallgegenständen zustande gekommen sind.

Das Braten auf einer Antihaftoberfläche hat viele Vorteile: Sie brauchen weniger Öl, das Kochgut klebt nicht an und die Reinigung ist einfacher.

Allfällige Verfärbungen wirken sich nur auf das Aussehen des **SOLIS Gourmet Grill PRO** aus, nicht auf die Kochqualität.

Zum Reinigen der Antihaftbeschichtung keine Metallbürsten oder -schwämme oder andere scheuernde Reinigungsmittel benützen. Mit heissem Spülwasser waschen. Hartnäckige Flecken mit einem nichtscheuernden Kunststoffschwamm oder einer Nylonbürste entfernen.

Verwenden Sie keine aufsprühbaren Antihaftschichten, da dies die Qualität der Antihaftbeschichtung auf den Grillplatten beeinträchtigen würde.

**Tauchen Sie das Kabel oder die Gerätebasis nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.**



## Aufbewahrung

Zur Aufbewahrung Ihres **SOLIS Gourmet Grill PRO:**

1. Den Stecker aus der Steckdose ziehen.
2. Den Grill vollständig abkühlen lassen.
3. Den Schieber für die Höhenverstellung in die Position LOCK schieben, so dass die obere und die untere Grillplatte miteinander verriegelt sind.
4. Die Fettauffangschale einklicken.
5. Das Netzkabel im Kabelfach an der Unterseite des Geräts verstauen.
6. An einem ebenen, trockenen, flachen Ort aufbewahren.


Abb. 3

**Contenu**

# SOLIS vous félicite

pour l'achat de votre nouvelle **SOLIS Gourmet Grill PRO**



**Pour des repas sains et sans matière grasse!**



**SOLIS – la sécurité d'abord**

Chez SOLIS, nous somme très soucieux de la sécurité. Lors de la conception et de la fabrication de nos produits grand public, notre préoccupation principale est la sécurité du client apprécié que vous êtes. D'autre part, nous vous prions d'user de beaucoup de soin lors de l'utilisation d'appareils électriques et, en particulier, de prendre les précautions suivantes:

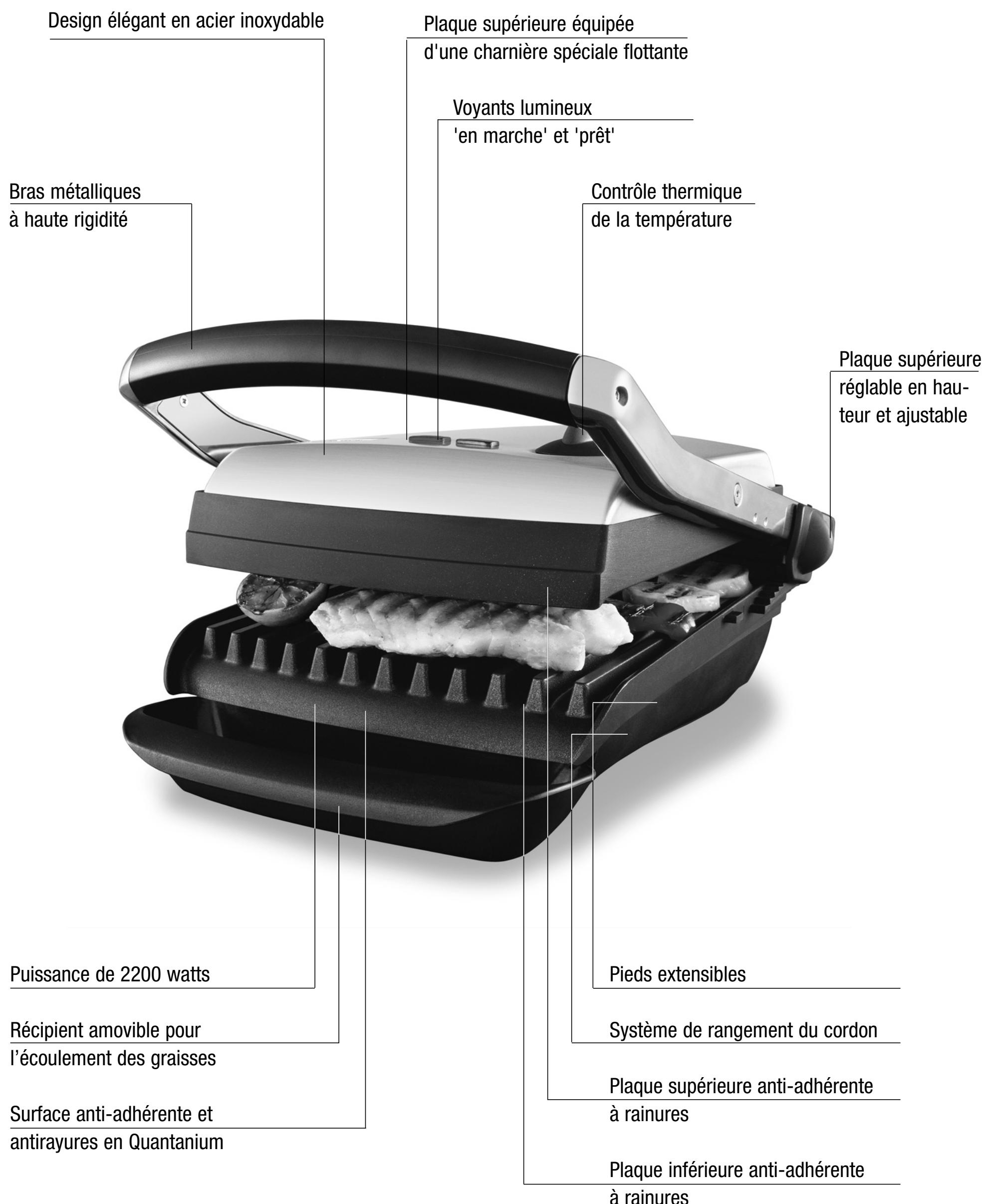
**Mesures de sécurite importantes pour votre SOLIS Gourmet Grill PRO**

- Veuillez lire attentivement toutes les instructions avant l'utilisation et les conserver à un endroit sûr pour une référence future.
- Déroulez entièrement le cordon d'alimentation avant l'utilisation.
- Utilisez toujours le **SOLIS Gourmet Grill PRO** sur une surface sèche et plane.
- Enlevez tous les autocollants publicitaires avant l'utilisation du **SOLIS Gourmet Grill PRO.**
- Lorsque l'appareil est laissé sans surveillance, n'est pas utilisé ou alors aux fins de démontage, de nettoyage et stockage, débranchez.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre au bord d'une table ou du plan de travail, en contact avec des surfaces chaudes ou s'enrouler (et former des noeuds).
- Ne placez pas cet appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou d'une plaque électrique chaude, ou à un endroit où il pourrait entrer en contact avec un four chauffé.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant l'utilisation.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants en bas âge ou des infirmes sans surveillance.
- Surveillez les enfants en bas âge, pour veiller à ce qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Évitez toute immersion du cordon d'alimentation ou du socle-moteur dans l'eau ou dans tout autre type de liquide.
- Cet appareil est destiné uniquement à l'usage domestique. N'utilisez pas cet appareil à des fins autres que l'usage prévu. Ne l'utilisez pas dans des véhicules ou bateaux en mouvement. Ne l'utilisez pas en plein air.
- Évitez de toucher les surfaces brûlantes; servez-vous de la poignée pour soulever la plaque supérieure.
- Utilisez cet appareil à un endroit offrant suffisamment d'espace au-dessus et sur tous les côtés de l'appareil, pour permettre la circulation de l'air.
- Nous vous recommandons d'utiliser un tapis isolant sur les surfaces où la chaleur pourrait causer des problèmes.
- N'utilisez ni des agents abrasifs, ni des produits de nettoyage caustiques, ni des produits à nettoyer les fours pour le nettoyage de cet appareil.
- Pour votre sécurité personelles, nous vous recommandons d'utiliser un adaptateur de sécurité FI (disponible dans un magasin spécialisé ou à Solismail, www.solis-mail.ch).
- Tout travail de maintenance autre que le nettoyage devra être effectué auprès d'un concessionnaire SOLIS (SOLIS Service Centre) autorisé.
- Suivez strictement les instructions d'entretien et de nettoyage.
- Inspectez régulièrement le cordon d'alimentation, la prise et l'appareil, pour vous assurer de l'absence de tout dommage. En cas de constatation d'un dommage quelconque, interrompez immédiatement l'utilisation de l'appareil et envoyez-le au concessionnaire SOLIS le plus proche (SOLIS Service Centre) ou envoyez-le à SOLIS SA, 8152 Glattbrugg aux fins d'inspection, de remplacement ou de réparation.



**Elimination de l'appareil:** Conformément à la Directive 2002/96/CE concemant les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), une fois l'appareil arrivé à la fin de sa durée de vie, pour une élimination respectueuse de l'environnement, ramenez-le dans un centre pour la collecte d'appareils électriques.

**Déroulez entièrement le cordon d'alimentation avant l'utilisation.**








Enlevez tous les documents publicitaires ainsi que les matériaux d'emballage avant d'utiliser l'appareil. Assurez-vous que les plaques de cuisson soient propres et libres de toute poussière. Le cas échéant, essuyez-les avec un chiffon humide.

**Utilisation comme gril**

1. Branchez la fiche dans une prise de 230 volts. Le voyant lumineux rouge 'en marche' s'allume.

2. Placez le contrôle thermique de la température sur la position 'Steak Sear', pour faire chauffer le gril plus rapidement.

3. Laissez le **SOLIS Gourmet Grill PRO** se réchauffer, jusqu'à ce que le voyant lumineux vert 'prêt' s'allume.

4. Placez la viande ou les aliments à cuire sur la plaque de cuisson inférieure.

**Note:**
**Le SOLIS Gourmet Grill PRO peut être utilisé pour cuire des aliments aussi bien en position ouverte qu'en position fermée.**

5. Fermez la plaque de cuisson supérieure équipée d'une charnière flottante et conçue pour exercer une pression uniforme sur les aliments. La plaque supérieure doit être abaissée à fond pour imprimer les marques de grillade sur les aliments choisis.

6. Lorsque les aliments choisis sont grillés, ouvrez le couvercle. Retirez-les à l'aide d'une spatule en plastique.

**Note:**
**Le voyant lumineux vert 'prêt' s'allume et s'éteint plusieurs fois de suite durant le processus de cuisson, ce qui indique que la température correcte est maintenue.**

Lors de votre première utilisation du **SOLIS Gourmet Grill PRO**, il se pourrait que vous remarquiez une fine brume. Elle est causée par le réchauffement de certains composants. Ne vous en inquiétez pas.

**Utilisation comme gril-sandwich**

1. Branchez la fiche dans une prise de 230 volts. Le voyant lumineux rouge 'en marche' s'allume.

2. Placez le contrôle thermique de la température sur la position 'Sandwich'.

3. Laissez le **SOLIS Gourmet Grill PRO** se réchauffer, jusqu'à ce que le voyant lumineux vert 'prêt' s'allume.

4. Pendant ce temps, préparez le sandwich et placez-le sur la plaque inférieure de cuisson. Placez toujours les sandwichs vers l'arrière de la plaque inférieure de cuisson.

5. Fermez la plaque de cuisson supérieure équipée d'une charnière flottante et permettant d'exercer une pression uniforme sur le sandwich. La plaque supérieure doit être abaissée à fond pour faire cuire les sandwichs.

6. La cuisson devrait durer de 5 à 8 minutes. Les temps exacts de cuisson dépendent de vos préférences. Ils sont également fonction des garnitures de vos sandwichs.

7. Lorsque le sandwich est cuit, ouvrez le couvercle en vous servant de la poignée. Retirez-le à l'aide d'une spatule en plastique. N'utilisez jamais des pinces en métal, avec des bord tranchant, ni un couteau, car ces ustensiles pourraient endommager la couche anti-adhérente des plaques de cuisson.

**N'utilisez jamais des pinces en métal, avec des bord tranchant, ni un couteau, car ces ustensiles pourraient endommager la couche anti-adhérente des plaques de cuisson.**

**Plaque supérieure réglable en hauteur**

Votre **SOLIS Gourmet Grill PRO** est doté d'une commande ajustable pour la hauteur de cuisson qui vous permet d'immobiliser la plaque supérieure à un certain nombre de positions au-dessus de la plaque inférieure. Ceci vous permet d'utiliser votre **SOLIS Gourmet Grill PRO** pour faire griller des aliments délicats, tels que le poisson et les pains de hamburger, sans les écraser.

1. Laissez le **SOLIS Gourmet Grill PRO** se réchauffer, jusqu'à ce que le voyant lumineux vert 'prêt' s'allume.
2. Placez les aliments à faire griller sur la plaque inférieure de cuisson.
3. Déplacez le support de commande ajustable pour la hauteur de cuisson placé du côté droit du **SOLIS Gourmet Grill PRO** à la hauteur voulue (fig. 1).
4. Abaissez lentement la plaque supérieure, jusqu'à ce qu'elle repose sur le support de commande de la hauteur.
5. La plaque supérieure émettra la chaleur requise pour griller légèrement les aliments.

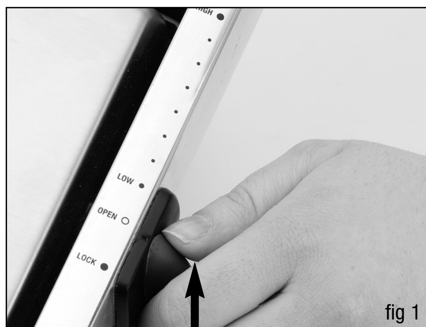


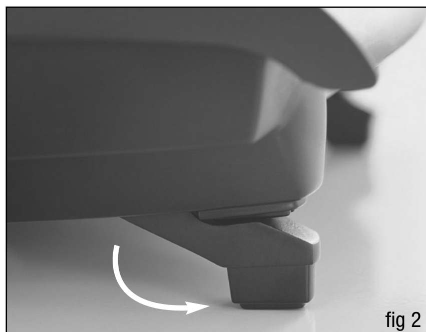
fig 1

**Note**
**La commande de hauteur du gril peut également être réglée de manière appropriée pour recevoir des aliments de grande ou faible épaisseur en déplaçant le support en avant ou en arrière le long du bras.**

**Note**
**Laissez toujours le SOLIS Gourmet Grill PRO se réchauffer, jusqu'à ce que le voyant lumineux vert 'prêt' s'allume.**

**Utilisation des pieds extensibles**

Votre **SOLIS Gourmet Grill PRO** est équipé de pieds extensibles (fig. 2). conçus pour placer la plaque inférieure à niveau lors de la cuisson d'aliments tels que les saucisses. Ceci permet d'éviter que les saucisses tombent du gril et garantissant ainsi l'élimination d'un maximum de graisse durant la cuisson.
Les pieds extensibles sont également pratiques pour faire griller les sandwichs.


fig 2



**Fonctionnement de votre SOLIS Gourmet Grill PRO**

**Contrôle thermique de la température**
Le **SOLIS Gourmet Grill PRO** est doté d'un contrôle thermique qui permet de cuire une grande variété d'aliments.
Lorsque le contrôle thermique est positionné sur 'Steak Sear' (fig. 3), la température est appropriée pour la cuisson de viandes et d'autres aliments.



fig 3

Lorsque le contrôle thermique est positionné sur 'Sandwich' (fig. 4), la température est adéquate pour faire griller des sandwichs.



fig 4

Le contrôle thermique de la température permet de choisir une température correspondant aux aliments que vous voulez faire cuire.

**Suggestions pour obtenir de meilleures grillades**
Pour obtenir de meilleures grillades, procurez-vous des viandes coupées en tranches assez épaisses pour être en contact avec les plaques supérieure et inférieure lorsque le **SOLIS Gourmet Grill PRO** est fermé.

- Les morceaux de viande plus durs, peuvent être également utilisés. Pour attendrir ces morceaux de viande, faites-les mariner pendant quelques heures ou pendant la nuit dans une marinade.
- Il n'est pas recommandé de faire cuire des viandes avec des os épais comme les T-bone steaks.
- Ne salez pas la viande avant de la faire cuire. Le sel drainerait les jus, durcissant ainsi la viande.
- Si vous utilisez une recette qui exige une marinade ou des viandes pré-marinées, éliminez l'excédent de marinade et tamponnez la viande avec des serviettes en papier avant de la placer sur le **SOLIS Gourmet Grill PRO.** Certaines marinades contiennent beaucoup de sucre, et celui-ci pourrait brûler et adhérer sur la plaque lors de la cuisson.
- Ne faites pas trop cuire la viande, certaines viandes sont meilleures lorsqu'elles sont servies roses et juteuses.
- Ne percez pas la viande avec une fourchette et ne la coupez pas non plus durant la cuisson. Les jus s'en écouleraient et la viande s'en trouverait durcie. Utilisez plutôt des pinces.
- Pour retirer des morceaux de poisson du gril, utilisez une spatule plate en plastique résistante à la chaleur.
- On peut faire subir une première cuisson à l'eau aux saucisses, pour éviter d'avoir à les percer avant la cuisson au gril.

**Nettoyage et entretien**

Avant le nettoyage, débranchez le gril. Laissez le **SOLIS Gourmet Grill PRO** refroidir, avant de le nettoyer. L'appareil est plus facile à nettoyer quand il est encore un peu chaud.

Nettoyez toujours votre **SOLIS Gourmet Grill PRO** après chaque utilisation, pour éviter l'accumulation d'aliments cuits et recuits.

Essuyez les plaques de cuisson à l'aide d'un chiffon doux pour enlever les résidus d'aliments. Pour les résidus accumulés et recuits, aspergez-les avec de l'eau chaude mélangée à un détergent et nettoyez-les à l'aide d'une éponge à récurer non abrasive.

**Note**

**Les plaques de cuisson sont revêtues d'une couche anti-adhérente, n'utilisez pas d'agents abrasifs.**

**N'utilisez pas des agents vaporisés sur les couches anti-adhérentes, car ils affecteraient la surface anti-adhérente des plaques de cuisson.**

**Nettoyage du récipient d'égouttage**

Enlevez et videz le récipient d'égouttage après chaque utilisation et lavez-le dans de l'eau chaude savonneuse. Évitez d'utiliser des éponges à récurer métalliques ou des détergents agressifs, car ils pourraient endommager la surface.

Rincez et séchez à fond le plateau avec un chiffon doux propre et remettez-le en place.

**Quantanium – Revêtement antirayures**

Votre **SOLIS Gourmet Grill PRO** est doté d'une couche spéciale anti-adhérente et antirayures qui vous permet d'utiliser sans danger des ustensiles en métal, avec des **bords non tranchant,** durant la cuisson.

SOLIS vous recommande néanmoins **de faire attention** à la couche anti-adhérente, en particulier lorsque vous utilisez des ustensiles en métal.

**N'utilisez pas des objets tranchants** et ne coupez pas d'aliments à l'intérieur du **SOLIS Gourmet Grill PRO.** SOLIS décline toute responsabilité en cas d'endommagement de la couche anti-adhérente dû à l'utilisation inappropriée d'ustensiles métalliques.

La cuisson sur une surface anti-adhérente réduit le besoin d'huile. Les aliments n'adhèrent donc pas et le nettoyage s'en trouve facilité.

Toute décoloration éventuelle n'affecte que l'apparence du **SOLIS Gourmet Grill PRO** et n'a pas d'effet sur la prestation de cuisson.

Lors du nettoyage de la couche anti-adhérente, n'utilisez pas de nettoyants en métal ou abrasifs. Lavez-la avec de l'eau chaude savonneuse. Nettoyez les résidus difficiles à enlever à l'aide d'une éponge à récurer non abrasive ou d'une brosse en nylon.

N'utilisez pas d'agents vaporisés sur les couches anti-adhérentes, car ils affecteraient la surface anti-adhérente des plaques de cuisson.

**Éviter d'immerger toute partie du SOLIS Gourmet Grill PRO dans l'eau ou dans tout autre liquide.**



**Entreposage**

Pour entreposer votre **SOLIS Gourmet Grill PRO :**

1. Débranchez l'appareil.
2. Laissez le gril refroidir complètement.
3. Faites glisser le support d'entreposage vers la poignée avant sur la position LOCK, de manière à verrouiller les plaques ensemble.
4. Remettez le récipient d'égouttage amovible en place.
5. Enroulez le cordon électrique sur l'emplacement de rangement prévu en dessous de l'appareil.
6. Entreposez l'appareil sur une surface plane et sèche.


fig 3

**Contents**

# Congratulations

on the purchase of your new **SOLIS Gourmet Grill PRO**



**Cuts out fat to create healthy meals!**



**SOLIS recommends safety first**

We at SOLIS are very safety conscious. We always keep the safety of our customers foremost during the design and manufacture of our products.
In addition, we ask you to take a certain amount of care when working with electrical appliances. Please follow the safety measures listed here.

**Important saveguards for your SOLIS Gourmet Grill PRO**

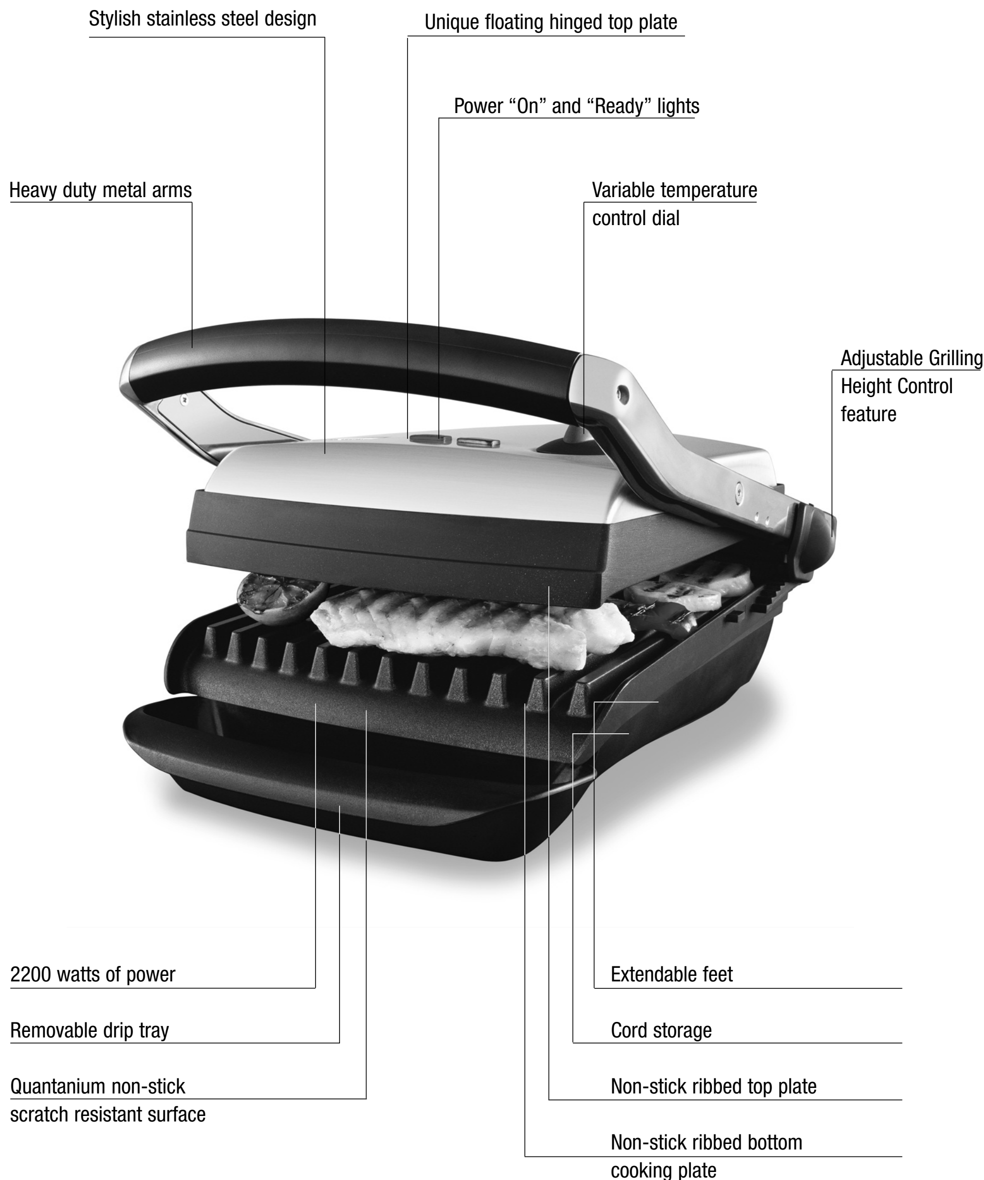
- Carefully read all instructions before operating and save for future reference.
- Before use fully unwind the power cord.
- Always use the **SOLIS Gourmet Grill PRO** on a dry, level surface.
- Remove any promotional stickers before using the **SOLIS Gourmet Grill PRO.**
- Always remove the plug, if the appliance is left unattended, if not in use, if moved or dismantled for cleaning and when storing.
- Do not let the cord hang over the edge of a table or counter, touch hot surfaces, or become knotted.
- Do not place this appliance on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven.
- Do not leave the appliance unattended when in use.
- This appliance is not intended for use by young children or infirm persons without supervision.
- Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not immerse appliance or power cord in water or any other liquid.
- This appliance is for household use only. Do not use this appliance for anything other than its intended use. Do not use in moving vehicles or boats. Do not use outdoors.
- Do not touch hot surfaces, use the handle to lift the top plate.
- When using this appliance, provide adequate air space above and on all sides for circulation.
- On surfaces where heat may cause a problem, an insulating mat is recommended.
- Do not use harsh abrasives, caustic cleaners or oven cleaners when cleaning this appliance.
- The installation of a residual current device (safety switch) is recommended to provide additional safety protection when using electrical appliances, (available from most leading supermarkets, department stores and hardware stores or Solismail, www.solis-mail.ch).
- Any maintenance other than cleaning should be performed at an authorised SOLIS Service Centre.
- Strictly follow cleaning and care instructions.
- Regularly inspect the supply cord, plug and actual appliance for any damage. For service and repairs only take the appliance to an authorized electrical workshop or send it back to SOLIS AG, 8152 Glattbrugg



**Disposal:** In conformity with Directive 2002/96/EC on waste electrical and electronic equipment (WEEE), at the end of its life the unit should be taken to an electrical appliance collection point for its environmentally friendly disposal.

**Before use fully unwind the power cord.**

## Know your SOLIS Gourmet Grill PRO






## Operating your SOLIS Gourmet Grill PRO

Remove any promotional materials and packaging materials before use. Check that the cooking plates are clean and free of dust. If necessary, wipe over with a damp cloth.

### To use as a Grill

1. Insert the plug into a 230V power outlet. The red power "On" light will illuminate.
2. Turn the variable temperature control to "Steak Sear" for fast heat up.
3. Allow the **SOLIS Gourmet Grill PRO** to preheat until the green "Ready" light illuminates.
4. Place meat or foods to be cooked on the bottom cooking plate.

**Note**
**The SOLIS Gourmet Grill PRO can be used to cook foods in the open or closed position.**

5. Close the top cooking plate which has a floating hinge that is designed to evenly press down on the food. The top plate must be fully lowered to achieve Grill marks on the selected foods.
6. When the selected foods are grilled, open the lid. Remove the food with the help of a plastic spatula.

**Note**
**The green "Ready" light will cycle on and off during the cooking process indicating that the correct temperature is being maintained.**

When using the **SOLIS Gourmet Grill PRO** for the first time you may notice a fine smoke haze. This is caused by the heating of some of the components. There is no need for concern.

### To use as a Sandwich Press

1. Insert the plug into a 230V power outlet. The red power "On" light will illuminate.
2. Turn the heat control dial to the "Sandwich" position.
3. Allow the **SOLIS Gourmet Grill PRO** to preheat until the green "Ready" light illuminates.
4. During this time, prepare the sandwich and place it onto the bottom cooking plate. Always place sandwiches towards the rear of the bottom cooking plate.
5. Close the top cooking plate which has a floating hinge that is designed to evenly press down on the sandwich. The top plate must be fully lowered to cook sandwiches.
6. Toasting should take approximately 5–8 minutes. Exact toasting time will be a matter of taste. It will also depend on the type of filling used.
7. When the sandwich is cooked use the handle to open the lid. Remove the sandwich with the help of a plastic spatula. Never use metal tongs with sharp edges or a knife as these can cause damage to the non-stick coating of the cook plates.

**Never use metal tongs with sharp edges or a knife as these can cause damage to the non-stick coating of the cook plates.**

**Using the Adjustable Grilling Height Control feature**

Your **SOLIS Gourmet Grill PRO** features an Adjustable Grilling Height Control feature which allows you to fix the top plate to a range of positions above the bottom plate.
This allows your **SOLIS Gourmet Grill PRO** to be used to grill delicate ingredients such as fish and hamburger buns without squashing.

1. Allow the **SOLIS Gourmet Grill PRO** to preheat until the green “Ready” light illuminates.
2. Place the food to be grilled on the bottom plate.
3. Move the Adjustable Grill Control clip on the right hand side of the **SOLIS Gourmet Grill PRO** to the desired height (see Fig 1).
4. Slowly lower the top plate until it rests on the height control clip.
5. The top plate will radiate the desired heat to lightly grill foods.

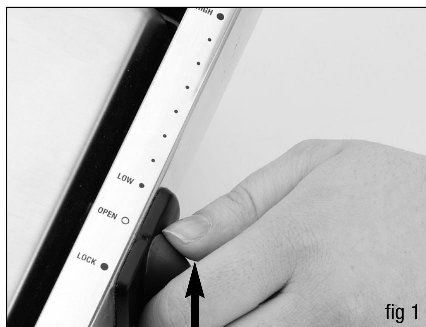


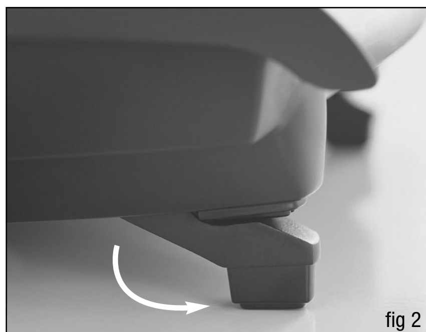
fig 1

**Note**
**The Grill Height Control can be moved to accommodate thick or thin foods by sliding the clip forwards or backwards along the arm.**

**Note**
**Always allow the SOLIS Gourmet Grill PRO to preheat until the green “Ready” light illuminates.**

**Using the extendable feet**

Your **SOLIS Gourmet Grill PRO** features unique extendable feet (see fig 2) which are designed to level the bottom plate when cooking foods such as sausages. This ensures the sausages do not roll off the hotplate but still drain the maximum amount of fat while cooking.
The extendable feet are also perfect to use while toasting sandwiches.


fig 2



**Operating your SOLIS Gourmet Grill PRO**

**Variable temperature control dial**
The **SOLIS Gourmet Grill PRO** features a variable temperature control dial which allows a variety of foods to be cooked.
With the dial set on Steak Sear (see Fig 3) the temperature is correctly suited to grill meats or other foods.



fig 3

With the dial set on Sandwich (see Fig 4) the temperature is correctly suited to toasting sandwiches.



fig 4

The variable temperature control dial allows you to select a temperature suited to the foods which are being cooked.

**Hints for best results for grilling meat**
For best grilling results use meat cuts which are thick enough to touch the top and base plate when the **SOLIS Gourmet Grill PRO** is closed.

- Tougher cuts can be used. To tenderise these cuts marinate them for a few hours or overnight in a marinade.
- It is not recommended to cook items with thick bones such as T-bone steaks.
- Do not salt meat before cooking. Salt will draw out the juices toughening the meat.
- If using a marinade recipe or pre-marinated meats from your meat retailer, drain excess marinade off and dab with kitchen paper before placing on the **SOLIS Gourmet Grill PRO**. Some marinades contain high sugar levels which can scorch on the Grill plate when cooked.
- Do not over-cook meat, some meats are better served pink and juicy.
- Do not pierce meat with a fork or cut meat while cooking. This will let the juices escape, resulting in a tougher dry steak. Use tongs, without sharp edges instead.
- When removing fish pieces, use a flat heat resistant plastic spatula to support the food.
- Parboiling sausages can alleviate the need to pierce sausages before cooking.

**Care and cleaning**

Before cleaning remove the plug. Allow your **SOLIS Gourmet Grill PRO** to cool before cleaning. The unit is easier to clean when slightly warm.

Always clean your **SOLIS Gourmet Grill PRO** after each use to prevent a build up of baked-on foods.

Wipe cooking plates with a soft cloth to remove food residue. For baked-on food residue squeeze some warm water mixed with detergent over the food residue then clean with a non abrasive plastic scouring pad.

**Note**

**The cooking plates are coated with a non-stick surface, do not use abrasives.**

**Do not use spray on non-stick coatings as this will affect the performance of the non-stick surface on the cooking plates.**

**Cleaning the drip tray**

Remove and empty the drip tray after each use and wash the tray in warm, soapy water. Avoid the use of scouring pads or harsh detergents as they may damage the surface.

Rinse and dry thoroughly with a clean, soft cloth and replace.

**Quantanium scratch resistant coating**

Your **SOLIS Gourmet Grill PRO** features a special scratch resistant non-stick coating that makes it safe to use **metal utensils without sharp edges** when cooking.

Regardless of this fact, SOLIS recommends that **care is taken** with the non-stick coating particularly when using metal utensils.

**Do not use sharp objects** or cut food inside the **SOLIS Gourmet Grill PRO.** SOLIS will not be liable for damage to the non-stick coating where metal utensils have been misused.

Cooking on a non-stick surface minimises the need for oil, food does not stick and cleaning is easier.

Any discolouration that may occur will only detract from the appearance of the **SOLIS Gourmet Grill PRO** and will not affect the cooking performance.

When cleaning the non-stick coating, do not use metal (or other abrasive) scourers. Wash with warm soapy water. Remove stubborn residue with a non abrasive plastic scouring pad or nylon washing brush.

Do not use spray on non-stick coatings as this will affect the performance of the non-stick surface on the cooking plates.

**Do not immerse any part of the SOLIS Gourmet Grill PRO in water or any other liquid.**



**Storage**

To store your **SOLIS Gourmet Grill PRO:**

1. Unplug the appliance.
2. Allow the Grill to fully cool.
3. Slide the storage clip towards the front handle to the LOCK position so that the top and bottom cooking plates are locked together.
4. Click the removable drip tray into place.
5. Wrap the cord in the cord storage area below the unit.
6. Store on a flat, dry level surface.


fig 3




**Schweiz/Suisse/Switzerland**

SOLIS AG
Solis-Haus
Europastrasse 11
8152 Glattbrugg
Tel. 044 874 64 64
Fax 044 874 64 99
E-Mail: info@solis.ch
Internet: www.solis.ch

Nr. 003.15